ORIGINAL
The
Greek / Turkish coffee machine



User Manual

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Οδηγοσ Χρησησ

Benutzerhandbuch

Használati Utmutató

Kullanma kılavuzu

المســــتعمل دليــل

راهنمای استفاده

ENGLISH

Dear Customer, We would like to provide to you the best quality and for this reason this product has been manufactured with modern facilities and subject to hard quality control tests, therefore, we would like you to keep this manual as a reference and to read thoroughly before you start to use the coffee maker.

- **SAFETY CAUTIONS**
- **TECHNICAL SPECIFICATIONS**
- **COOKING SUGGESTIONS**
- **HOW TO USE THE COFFEE MAKER**
- **CLEANING AND MAINTENANCE**

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the power cable from the socket prior to starting cleaning.
Waiting until the heater elements of the coffeemaker is cold.
Always clean the coffee pot after every cooking process not to spoil the taste of the following coffee you will prepare.
Don't wash any other part of the coffee maker except the coffee pot
You can wipe those parts with a damp cloth.
Before using the coffee maker after any kind of failure or unexpected overflow, please wipe the sensor glass area with a damp cloth (fig.1)
The sensor glass must be wiped with a damp cloth after every 5 cooking process.
Don't wash the coffeepot in the dishwasher. Wash it by hand with a soft sponge. To clean the sediments and cooking stains occurred in time after many usages, pour one cup of 50% white vinegar and water into the coffeepot and press start button. You can use again the coffeepot after a good rinsing by clear water.

HOW TO USE YOUR ORIENTAL COFFEE MAKER


Fig.1

COOCKING: 1: Plug in the grounded socket, your coffee maker will switch on automatically. Put the coffee, the sugar and the water as recommended in the table into the coffee pot. (Fig.1) Note: Ensure that the inside of the coffeepot is clean



Fig.2

Please pay attention that the coffee, sugar and water mixture in the coffeepot does not exceed the maximum level line. (Fig.2)


Fig.3

Place the coffeepot in his place. (Fig.3)
Note: Your coffee maker will not work if the coffeepot is not placed in its seats


Fig.4

Press the start button on the front panel (fig.4)


Fig.5

The coffee maker will give a start up sound (beep) and the button light mode turn on blue (fig.5)
Cooking time is from 1.5 min for 1 cup to 4 min. for 4 cups.
Note: cooking time could be shorter in consecutive cooking


Fig.6

When cooking process will be finish the coffee maker will give a sound (beep) and the light mode turn flashing blue. (fig.6)


Fig.7

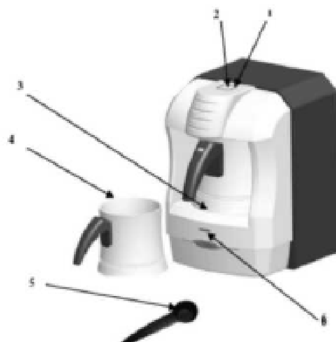
Don't wait too long time to take out the coffee pot, pour it as fast as possible after finish the cooking process in order to serve a tasteful coffee and to prevent the foam and the coffee sediment remain in the coffee pot. With your coffee maker you can prepare coffee for 4 persons at one time. Ensure that the amount of coffee, water and sugar does not exceed the max level line in the coffeepot, otherwise, the coffee may not be cooked well or it may overflow.

SAFETY CAUTIONS WARNING!!!

Don not Start the coffee maker before to put water into the cooking coffeepot.
Always plug your coffee maker in a grounded socket.

Keep your coffee maker away from steam generating sources
Do not use your coffee maker close to any heat source (such as oven, radiators, stoves etc.) Put only coffee, sugar and water in the cooking coffeepot, do not put anything else.
Never use the cooking coffeepot in any others heaters apart from your coffee maker (oven, stove etc.)
Never drink the Turkish coffee you cooked directly from your coffeepot.
Your Turkish coffee maker is designed to operate from 5 to 40° C and 80% of relative humidity.
Never touch the cooking coffeepot and the heater's surface, always use the handle to hold and carrying the cooking coffeepot.
Never use your coffee maker in the outdoor. Your coffee maker is designed for a home use only.
Always ensure that your coffee maker is not plugged in while cleaning.
There could be some smell and vapour while using the coffee maker for the first time due to the production technology, this is quiet normal and these will be eliminated after some usages. Do never immerse the coffee maker into the water. Do never allow children use the coffee maker.
Always use the coffee maker on a flat surface. The coffee maker will switch automatically to stand by mode after a "beep" sound if no process within three minutes. The mode LED will flash twice after a warning sound and the device will be supplied power when you place the cooking coffeepot into its location or if you take out from the seating and place it back again.
A double overflow feature is used in coffee cooking process; the cooking coffeepot is released for1 second before the finish of the process and then caught again. You should never take out from its place unless a warning sound and with a LED mode flashing to indicate the finish of cooking process.
If the LED mode is continuously red, you cannot cook, in this case try to unplug, clean the cooking detection sensor glass and then plug in again; if the red light persist refer to the Authorized service.
Always refer to the Authorized service to repair or replace any piece when is damaged.
Please pay attention that the coffee, sugar and water in the cooking coffeepot do not exceed the maximum level line otherwise, the coffee may not be cooked well or it may overflow.

TECHNICAL SPECIFICATION OF YOUR COFFEE MAKER



Supply Voltage: 220/240 V AC - 50-60 Hz
Current : Max 3 A Power (cooking): 670W
Cable length : 100 cm
Net Weight : 2 Kg

1 - Cooking start up button
2 - Mode Light
3 - Cooking coffeepot site
4 - Coffeepot
5 - Coffee measurement spoon
6 – Hot temperature Warning LED

COOKING SUGGESTION

Your coffee maker has been designed to cook Turkish coffee. You can cook Turkish coffee for every kind of taste by following the table here below.

Material measurement recommended for cooking Oriental Coffee.

	Black	Slightly sugared	Medium	Full sugared
Coffee	1 Measure	1 Measure	1 Measure	1 Measure
Sugar	——	Half sugar cube or half tea spoon of sugar	1 sugar cube or 1 tea spoon of sugar	2 sugar cube or 2 tea spoon of sugar
Water	1 Turkish coffee cup	1 Turkish coffee cup	1 Turkish coffee cup	1 Turkish coffee cup

This measures are stated for one person, you can cook maximum 4 cups of coffee, however you should never exceed the maximum level line on the coffeepot. The countenance of the Turkish coffee cup for reference is about 60 ml (medium size) per person. Use the measure spoon supplied with your coffee maker, don't squeeze the coffee into the measure spoon. Use fresh coffee for a better taste and foamed Coffee. One measure of fresh coffee is the recommended quantity but you can use more or less coffee for a strong or mill coffee as you prefer. Try to dry the bottom of the coffeepot before cooking your coffee in order to don't have some water drops on the bottom otherwise water drops might create a nasty cracking noise.

ORIGINAL
The
Greek / Turkish coffee machine



User Manual
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
Οδηγοσ Χρησησ
Benutzerhandbuch
Használati Utmutató
Kullanma kılavuzu
المســـتعمل دليـــل
راهنمای استفاده

Русско

Руководство по эксплуатации

Данный аппарат был произведен на современном оборудовании в соответствии с экологическими требованиями.

Уважаемый покупатели!

Мы хотим предложить Вам продукцию высшего качества. С этой целью данный аппарат был произведен на современном оборудовании и прошел строгий контроль качества. Поэтому внимательно изучите прилагаемую инструкцию перед началом эксплуатации.

Чистка и техническое обслуживание

Перед началом чистки отключите электрический кабель. Дождитесь охлаждения нагревательных элементов. Всегда очищайте контейнер для кофе после приготовления кофе. Не следует мыть элемент кофе-машины за исключением контейнера для кофе.
Допускается протирать части влажной тканью.
При возникновении неполадок или неожиданного проливания жидкости протрите сенсорную стеклянную зону влажной тканью (рис. 1). Сенсорную зону следует протирать влажной тканью после каждого процесса заваривания.
Не мойте контейнер для кофе в посудомоечной машине. Мойте вручную мягкой губкой.
Для устранения пятен и загрязнений, появляющихся время от времени после многократного использования, налейте одну чашку 50% белого уксуса и воды в контейнер и нажмите кнопку ВКЛ. Можно использовать контейнер, предварительно промыв его чистой водой.

Важное предупреждение

Запрещается применять для чистки скребни и металлические мочалки. Это может привести к нарушению теплообмена. Пользуйтесь только рекомендованными материалами. Убедитесь, что поверхность не имеет следов ржавчины, протирайте пролитый кофе, не дожидаясь его засыхания. По окончанию процесса заваривания элементы остаются горячими, индикатор укажет на это, будьте осторожны.
Не переносите кофе-машину вместе с контейнером для кофе. Он может расколоться при падении.

Правила пользования кофе-машины для кофе по-турецки


Fig.1

Приготовление:

Подключите вилку в розетку, ваша кофе-машина включится автоматически.

Положите кофе, сахар и влейте воду в контейнер для кофе (рис. 1). Примечание: убедитесь, что контейнер пуст.



Fig.2

Убедитесь, что вода, кофе и сахар не превышают максимальной отметки (рис. 2).


Fig.3

Установите контейнер (рис. 3). Примечание: кофе-машина не будет работать, если контейнер неправильно


Fig.4

Нажмите кнопку ВКЛ. на передней панели (рис. 4).


Fig.5

Кофе-машина издаст звуковой сигнал начала работы и индикатор загорится синим цветом (рис. 5).

Время готовности от 1,5 мин. на одну чашку до 4 мин. на четыре чашки. Примечание: время


Fig.6

По окончании процесса кофе-машина издаст звуковой сигнал и индикатор будет мигать синим (рис. 6).


Fig.7

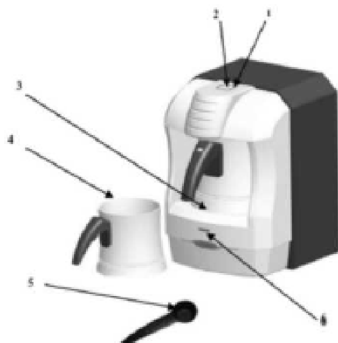
Не ждите долго, сразу наливайте кофе, чтобы сохранить его вкус и предотвратить оседание пены. Можно приготовить сразу четыре порции. Убедитесь, что объем кофе не превышает максимальную отметку. В противном случае кофе может пролиться или оказаться плохо сваренным.

Меры предосторожности

Осторожно! Не включайте кофе-машину пока не нальете воду в контейнер.
Всегда включайте кофе-машину только в штепсельную розетку.
Уберите кофе-машину от приборов, производящих пар.
Не пользуйтесь кофе-машиной вблизи от нагревательных приборов (духовки, радиатора, печи и т.д.)
Используйте только кофе, сахар и воду.
Запрещается использовать контейнер в любых других нагревательных приборах (духовках, радиаторах, печах и т.д.).
Не пейте кофе из контейнера.
Следует эксплуатировать кофе-машину при температуре от 5 до 40°С и при 80% влажности.
Запрещается прикасаться к горячему контейнеру и нагревающей поверхности. Пользуйтесь рукояткой.
Запрещается эксплуатировать кофе-машину на улице. Аппарат предназначен только для домашнего пользования.
Во время очистки убедитесь, что кофе-машина отключена от сети.

Во время первой эксплуатации допускается появление некоторого запаха и пара из-за особенностей технологии. После нескольких использований запах исчезнет.
Запрещается погружать кофе-машину в воду.
Детям запрещается пользоваться кофе-машиной.
Установите кофе-машину на ровную поверхность.
В случае если кофе-машина не используется в течение 3 мин. после звукового сигнала, она выключается автоматически. После предупредительного сигнала дважды загорится индикатор. Кофе-машина включится, как только Вы поставите контейнер на место.
За 1 секунду до окончания процесса контейнер высвобождается, а затем снова фиксируется. Не берите контейнер, пока не погаснет индикатор и не прозвучит сигнал.
В случае если индикатор постоянно горит красным светом, кофе-машину эксплуатировать запрещается. В данной ситуации отключите машину, очистите сенсорную поверхность и затем подключите кофе-машину снова; если индикатор снова загорится красным светом, обращайтесь в специализированные ремонтные мастерские.
Для замены детали или ремонтных работ обращайтесь в ремонтные мастерские.
Убедитесь, что уровень воды, кофе и сахара не превышает максимальный уровень. В противном случае кофе может перелиться или плохо свариться.

Технические характеристики



Напряжение	: 220/240 V AC – 50-60 Гц
Ток	: макс. 3 А
Мощность	: 670 W
Длина шнура	: 100 см
Вес нетто	: 2 кг

1 – кнопка ВКЛ.
2 – индикатор
3 – подставка для контейнера
4 – контейнер для кофе
5 – мерная ложка
6 – индикатор горячей воды

Рекомендации по приготовлению

Ваша кофемашина предназначена для приготовления кофе по-турецки.
Следуя таблице, Вы сможете сварить кофе на свой вкус.

Рекомендуемые дозы для кофе по-турецки

	Чёрный	Несладкий	Средний	Сладкий
Кофе	1 доза	1 доза	1 доза	1 доза
Сахар	-	Пол-ложки или половина кубика сахара	1 ложка или 1 кубик сахара	2 ложки или 2 кубика сахара
Вода	1 чашка	1 чашка	1 чашка	1 чашка

Данные дозы рассчитаны для одной порции.
Вы можете приготовить 4 порции.
Однако, не следует превышать максимальную отметку на контейнере.
Объём чашки для кофе по-турецки 60 мл (средняя). Используйте мерную ложку, не утрамбовывайте кофе.
Используйте свежий кофе для наилучшего вкуса и пенки.
Рекомендуемое количество кофе содержится в мерной ложке, однако, можно дозировать по вкусу .Дно контейнера должно быть сухим, в противном случае во время заваривания капли воды могут стать причиной появления неприятного шума

ORIGINAL
The
Greek / Turkish coffee machine



User Manual

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Οδηγοσ Χρησησ

Benutzerhandbuch

Használati Utmutató

Kullanma kılavuzu

المســـــتعمل دليــل

راهنمای استفاده

DEUTSCH

Lesen Sie bitte vor der Nutzung dieses Geräts alle Anweisungen.

Dieses Produkt wurde in umweltfreundlichen Anlagen hergestellt.

Lieber Kunde,
Wir möchten Ihnen die beste Qualität bieten und aus diesem Grund wurde dieses Produkt in modernen Anlagen produziert und ist Gegenstand strenger Qualitäts-Kontrolltests. Deshalb möchten wir Sie bitten dieses Handbuch als Referenz zu behalten und es sorgfältig vor der Nutzung des Kaffeeautomaten zu lesen.

Pflege und Wartung

Vor der Reinigung muss unbedingt der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
Warten Sie bis die Teile des Kaffeeautomaten abgekühlt sind.
Reinigen Sie die Kaffeekanne nach jeder Nutzung, damit der Geschmack des nächsten Kaffees nicht beeinträchtigt ist.
Spülen/Waschen Sie keine anderen Teile des Kaffeeautomaten außer der Kaffeekanne.
Sie können jene Teile mit einem feuchten Tuch abwischen.
Bitte wischen Sie das Sensorenfenster nach jeglicher Art von Betriebsstörung oder unerwartetem Überlaufen ab (fig.1)
Das Sensorenfenster muss nach 15maliger Benutzung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
Spülen Sie die Kaffeekanne **nicht** in der Spülmaschine.
Spülen Sie sie mit einem weichen Schwamm per Hand ab.
Um die Ablagerungen und Kochflecken, die nach vielfacher Nutzung auftreten, zu reinigen, gießen Sie bitte weißen Essig und Wasser zu gleichen Teilen (1:1) in die Kaffeekanne und drücken Sie den Startknopf.
Die Kaffeekanne kann nach dem gründlichen Ausspülen mit klarem Wasser wiederverwendet werden.

Wichtige Warnungen

Reinigen Sie niemals die Bodenoberfläche der Kaffeekanne und die Heizoberfläche mit einem Topfreiniger oder Stahlwolle.
Das Zerkratzen dieser Oberflächen wird den Wärmeaustausch verhindern. Bitte achten Sie äußerst sorgfältig darauf diese Oberflächen nicht zu zerkratzen und nutzen Sie nur die empfohlenen Produkte.
Stellen Sie sicher, dass die Heizoberfläche keine Flecken hat und wischen Sie jeglichen verschütteten Kaffee von dem Heizelement ab, before er antrocknet.
Das Heizelement wird für einige Zeit nach Beendigung der Zubereitung heiß bleiben.
Das rote Licht unter dem Heizelement zeigt wann es heiß ist. So lange es rot leuchtet seien Sie bitte sehr vorsichtig.
Tragen Sie den Kaffeautomaten nicht umher so lange sich die Kaffeekanne an ihrem Platz im Kaffeeautomaten befindet. Die Kaffeekanne kann beschäfigt werden, wenn sie herunterfällt.

NUTZUNG DES KAFFEEAUTOMATEN FÜR ORIENTAL KAFFEE


Fig.1

Zubereitung : Stecken Sie den Stecker in die Steckdose – Ihr Kaffeeautomat schaltet sich automatisch ein. Geben Sie gemäß der Tabelle den Kaffee, Zucker und Wasser in den Kaffeekanne. (Fig. 1)
Anmerkung : Stellen Sie sicher, dass das Innere des Kaffeekannes sauber ist.



Fig.2

Bitte beachten Sie, dass die Kaffee-, Zucker- und Wassermischung im Kaffeekanne nicht den Höchststand überschreitet.


Fig.3

Stellen Sie die Kaffeekanne an ihren Platz (Fig.3) Anmerkung: Ihr Kaffeeautomat wird nicht funktionieren so lange die Kaffekanne nicht an ihrem richtigem Platz steht.

Drücken Sie den Startknopf auf der Frontblende (Fig.4)


Fig.4

Der Kaffeeautomat wird ein Startsignal (Piep) geben.
Das Knopflicht ist nun blau.
Die Zubereitungszeit liegt bei 1,5 Minuten für eine Tasse und 4 Minuten für 4 Tassen.
Anmerkung: Die Zubereitungszeit könnte sich durch aufeinanderfolgende Zubereitungen verkürzen.


Fig.5

Wenn die Zubereitung beendet ist, wird der Kaffeeautomat ein Erneutes Signal (Piep) geben und das Knopflicht blinkt blau. (Fig. 6)


Fig.6


Fig.7

Warten Sie nicht zu lange die Kaffeekanne herauszunehmen. Schenken Sie den Kaffee zu schnell wie möglich nach dem Ende der Zubereitungszeit aus, damit Sie einen geschmackvollen Kaffee genießen können und um zu verhindern, dass der Kaffeeschaum und der Kaffeesatz in der Kaffeekanne bleiben.
Mit Ihrem Kaffeeautomaten können Sie gleichzeitig für vier Personen Kaffee zubereiten.
Vergewissern Sie sich, dass die Höhe des Kaffees, Wassers und Zuckers nicht die Höchstgrenze überschreitet, da sonst der Kaffee nicht so gut gelingen wird oder er gar überläuft.

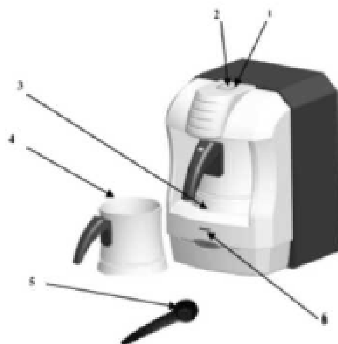
Sicherheitsvorkehrungen

- WARNUNG !! Starten Sie Ihren Kaffeeautomaten niemals bevor Wasser in die Kaffeekanne gegeben wurde.
- Stecken Sie den Stecker Ihres Kaffeeautomaten immer in eine geerdete Steckdose.
- Halten Sie Ihren Kaffeeautomaten fern von dampferzeugenden Quellen.
- Benutzen Sie Ihren Kaffeeautomaten nicht in der Nähe von hitzeerzeugenden Geräten (wie zum Beispiel Backofen, Herdplatte, Heizkörper etc.)
- Geben Sie nur Kaffee, Zucker und Wasser in die Kaffeekanne. Verwenden Sie niemals etwas Anderes.
- Benutzen Sie die Kaffeekanne niemals innerhalb anderen Heizgeräten (zum Beispiel Backofen, Herdplatte etc)
- Trnken Sie niemals Ihren zubereiteten türkischen Kaffee direkt von der Kaffeekanne.
- Ihr Kaffeeautomat für türkischen Kaffee ist entwickelt worden mit der folgenden Auslegung: 5 bis 40°C und 80% relative Luftfeuchtigkeit.
- Berühren Sie niemals die Kaffeekanne und die Heizoberfläche während und kurz nach der Benutzung. Verwenden Sie immer den Griff der Kaffeekanne, wenn Sie sie halten und tragen. Verbrennungsgefahr !!!!
- Verwenden Sie Ihren Kaffeeautomaten niemals im Freien. Ihr Kaffeeautomat ist für den Gebrauch innerhalb geschlossener Räume entwickelt worden.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihr Kaffeeautomat während der Reinigung nicht am elektrischen Netz angeschlossen ist.
- Während der erstmaligen Benutzung könnte es zu etwas Geruch und Dampf kommen, was an der Produktionstechnologie liegt. Dieses ist recht normal und wird nach mehrmaliger Nutzung verschwinden.
- Tauchen Sie den Kaffeeautomaten niemals in Wasser.
- Erlauben Sie Kindern niemals die Benutzung des

Kaffeeautomaten.

- Benutzen Sie den Kaffeeautomaten immer auf einer flachen Oberfläche.
- Wenn innerhalb drei Minuten keine Aktivität erfolgt, geht der Kaffeeautomat automatisch nach einem Signal (Piep) in den Stand-by Modus über.
- Wenn die Kaffeekanne auf ihren Platz gestellt wird oder wenn sie herausgenommen und wieder zurückgestellt wird, blinkt der Modus LED nach einem Warnton zweimal und versogt das Gerät mit Strom.
- Eine doppelte Überlauffunktion wird im Kaffeezubereitungsprozess verwendet.,Die Kaffeekanne wird 1 Sekunde vor dem Ende des Zubereitungsprozesses freigegeben und dann wieder in den Prozess eingebunden um den Zubereitungsprozess zu beeenden.
- Sie sollten niemals die Kaffeekanne von ihrem Platz nehmen bis nicht die Beendigung des Prozesses durch einen Warnton und dem blinkenden LED Modus bestätigt ist.
- Falls der LED Modus kontinuierlich rot ist, können Sie nicht kochen. In diesem Fall versuchen Sied as Folgende :
- ziehen Sie den Stecker des Kaffeeautomaten
- reinigen Sied as Sichtfenster der Kaffeeautomaten
- Verbinden Sie den Stecker wieder mit der Steckdose. Sollte die rote Kontrolllampe immer noch leuchten, wenden Sie sich bitte an den authorisierten Service.
- Wenden Sie sich immer an den authorisierten Service für alle Teile, die ersetzt oder repariert werden müssen
- Bitte achten Sie darauf, dass Kaffee, Zucker und Wasser in der Kaffeekann nicht die Höchstgrenze übersteigen, da der Kaffee sonst nicht gut zubereitet werden kann oder es zum Überlaufen kommen kann.

Technische Beschreibung Ihres Kaffeeautomaten



Stromversorgung : 220/240 V AC 50-60 Hz
Strom ; Max. 3 A …. 670 Watt
Kabellänge : 100cm,
Nettogewicht : 2 kg.
1 Startknopf
2 Lichtanzeigen
3 Positionen der Kaffeekanne
4 Kaffeekannen
5 Kaffeemesslöffel
6 Temperaturwarnanzeige Hitze

Rezeptvorschläge

Ihr Kaffeeautomat wurde entwickelt um türkischen Kaffee herzustellen. Sie können türkischen Kaffee für jede Geschmacksrichtung gemäß der folgenden Tabelle zubereiten.

Empfohlene Maßeinheiten zur Zubereitung von Oriental Kaffee

	Schwarz	Leicht gesüßt	mittel	Stark gesüßt
Kaffee	1 Meßlöffel	1 Meßlöffel	1 Meßlöffel	1 Meßlöffel
Zucker	——	½ Zuckerwürfel oder ½ TL Zucker	1 Zuckerwürfel oder 1 TL Zucker	2 Zuckerwürfel oder 2 TL Zucker
Wasser	1 türkische Kaffeetasse	1 türkische Kaffeetasse	1 türkische Kaffeetasse	1 türkische Kaffeetasse

Die Messeinheiten sind ausgelegt für eine Person, Sie können maximal gleichzeitig bis zu 4 Tassen kochen. Jedoch sollte die angegebene Höchstgrenze in der Kaffeekanne überschreiten.

Das Äquivalent zu der angegebenen türkischen Mokkatasse ist unfegähr 60ml.

Benutzen Sie den mit Ihrem Kaffeeautomaten gelieferten Messlöffel.

Pressen Sie den Kaffee nicht in den Messlöffel.
Verwenden Sie frischgemahlenen Kaffee für einen besseren Geschmack und schaumigen Kaffee. Die empfohlene Menge ist eine Meßeinheit, aber Sie können mehr Kaffee für einen stärkeren und weniger Kaffee für einen milderen Kaffee nehmen.
Trocknen Sie den äußeren Boden der Kaffeekanne vor dem Kochen, da eventuell vorhandene Wassertropfen ein lästiges, knackendes Geräusch verursachen könnten.

ORIGINAL
The
Greek / Turkish coffee machine



User Manual
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
Οδηγοσ Χρησησ
Benutzerhandbuch
Használati Utmutató
Kullanma kılavuzu
المســـــتعمل دليـــل
راهنمای استفاده

MAGYAR /HUNGARIAN

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ez a termék modern felszereléssel egészséges körülvétellel készült.

Kedves Kliens!

A legjobb minőséget óhajtjuk ajánlanni Önnek ezért ez a cikk modern felszereléssel készült, és egy sorozat minőségi próbán ment keresztül. Ez a kézikönyv tehát referenciául szolgál, melyet részleteiben ismernie kell a kávéfőző használata előtt.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK
TECHNIKAI JELLEGZETESSÉGEK
KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
HOGYAN HASZNÁLJA A KÁVÉFŐZŐT
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás elkezdése előtt a kábelvillát vegye ki a konnektorból. Várja meg a kávéfőző elemeinek a kihűlését. Minden használat után tisztítsa a tartályt, hogy a következő készítmények aromáját megőrizze.
A tartály kivételével a kávéfőző egyik elemét se mossa. Ezeket ronggyal törölheti (vagy szivaccsal) Ha meghibásodás után használja a kávéfőzőt, az üvegbefogó zónát törölje meg egy ronggyal. Minden 15-ik főzés után kell ruhával törölni az üvegedényt.

Ne mossa a tartályt mosogatógépben. Kézzel mossa nem csiszoló szivaccsal.

Ahhoz, hogy a többszöri használat következtében keletkező lerakódást vagy főzési nyomot tisztítsa, töltsön egy csésze fehér ecet- víz keveréket a tartályba és nyomja meg a bekapcsoló gombot. Bő tisztavízes öblítés után újból használhatja a kávéfőzőt.

FIGYELMEZTETÉS

Soha ne tisztítsa a tartály alját és a melegítő felületet érdes szivaccsal vagy fémmosóval Ha a felület elkarcolódik, a meleg nem terjedhet. Ügyeljen arra, hogy ne karcolja ezeket a felületeket, csak az ajánlott szereket használja. Figyeljen arra hogyne legyen folt a melegítő felületen, minden kávéfoltot azonnal kell törölni, mielőtt megszáradna.

A fűtő felület meleg, amint a készítési művelet befejeződott, a felület alatti piros lámpa jelzi, hogy ez meleg , legyen nagyon óvatos
Ne hordozza a kávéfőzőt amikor a tartály benn van a helyén. Ha leesik megrongálódhat.

HOGYAN HASZNÁLJA A TÖRÖKKÁVÉ FŐZŐJÉT ?


Fig.1

1.Fig. BEINDITÁS 1,
Kapcsolja be a konnektorba, a kávéfőző automatikusan beindul,
Tegye a kávét, a cukrot és a vizet a tartályba, mint ahogy az ábra mutatja (1 Fig)
Megjegyzés : ellenőrizze, hogy a tartály belseje tiszta.



Fig.2

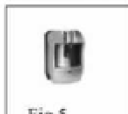
2. Fig. Vigyázzon arra, hogy a kávé, a cukor és a viz ne haladja meg a tartály maximális befogadóképességének a vonalát.


Fig.3

3. Fig. A tartályt tegye a megfelelő helyére,
Megjegyzés: a kávéfőző nem működik ha a tartály nincs helyesen betéve


Fig.4

4: Fig: Nyomja meg az indító gombot a készülék elülső lapján,


Fig.5

5. Fig. A kávéfőző egy indulási hangot ad ki (bip) és a gomb kék színűre gyullad ki.
A melegedés időtartama 1 és fél perc egy csésze készítésekor és 4 percig tarthat 4 csésze kávé esetén.
Megjegyzés : többszöri egymásutáni használat esetén az elkészítés ideje rövidebb is lehet .


Fig.6

6. Fig Miker befejeződik az elkészítés szakasza, a kávéfőző újra bippel és a gomb kék fénye villog (6. Fig.)


Fig.7

7 : Fig : Ne várjon sokat , minél hamarabb veszi le a kannát, és a főzés befejeztével issza a kávét,ez annál izesebb lesz és megakadályozza a leülepedést a kannában.
A kávéfőzővel ciklusokként egyszerre 4 személynek készíthet kávét.
Ellenőrizze azt, hogy a kávé, a cukor és a viz nem haladja meg a tartály maximális befogadóképességének szintjét, ellenkező esetben a kávé nem lesz kellőképpen elkészítve, vagy kicsordul.

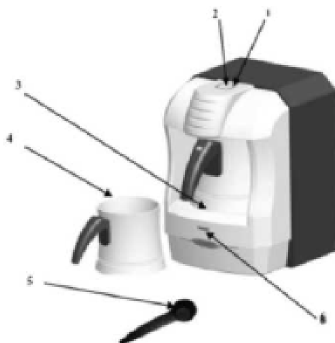
1.BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

. FIGYELEM !!! Nem szabad bekapcsolni a kávéfőzőt mig nincs víz a tartályban
. Csak leföldelt dugaszolóaljzatba csatlakoztatni a kávéfőzőt
. Távoltartani a kávéfőzőt minden páraforrástól
. Ne használja kávéfőzőjét hőforrás közelében (kályha, fűtőtest...)
. Csak vizet, kávét és cukrot tegyen a tartályba, semmi mást
. Sose használja a tartályt más főzőkészülékkel (kályha, sütő...)
. Sose igya a törökkávét egyenesen a készítési tartályból
. Törökkávé főzőjét úgy gyártották, hogy 5 és 40 ° C között és 80% -os nedvességgel müködjék
. Sose nyúljon a készítő tartályhoz vagy a melegitő felülethez, használja a nyelet, ahhoz, hogy megfogja és vigye
. Ne használja szabadban a készülékét, csak házi használatra készült a gép
. Tisztításkor a dugót húzza ki
. A kávéfőző első használatakor a gyártási anyag miatt lehet némi szagot és párát észlelni, ez normális, néhány alkalmazás után eltompul
. Soha ne tegye a készüléket vízbe
. Soha ne hagyja, hogy egy gyermek használja a készüléket
. A kávéfőzőt mindig lapos felületen használja
. A kávéfőző automatikusan átkapcsol ha nem használják 3 percig, „virrasztó „módra, a bip jelzi . A LED kijelző kétszer villant egy figyelmeztető jel után, és a készüléket ellátja az áram ahogy megfelelő helyére állította a készítési tartályt vagy ha leveszi ahhoz hogy visszategye.
. A készülékben dupla töltési rendszer alkalmazott, a készítési tartály 1 másodpercre felszabadul az eljárás vége előtt és újból kezdődik. Sose vegye le a helyéről, csak mikor a figyelmeztető hang és a villogó LED jelzi a készítés végét
. Ha az LED folyamatosan piros, nem melegíthet, ebben az esetben kapcsolja ki, próbálja a melegedési fokot jelző üvegfelületet tisztítani és kapcsolja be újra.
Ha a piros fény még mindig ég, forduljon a gyártóhoz.
. Mindig a gyártóhoz forduljon, meghibásodott tartozékok javítására vagy kicserélésére

. Ellenőrizze azt, hogy a kávé, a cukor és a viz nem haladja meg a tartály maximális befogadóképességének szintjét, ellenkező esetben a kávé nem lesz kellőképpen elkészítve, vagy kicsordul.

KÁVÉFŐZŐJÉNEK A TECHNIKAI JELLEGZETESSÉGEI

kávéfőző illusztrációja



Elektromos áram feszültség	220-240 V AC -50-60 Hz
Áram intenzitás:	max. 3 A
Áramfelvétel (főzéskor):	670 W
A kábel hossza	100 cm
Nettó súly	2 kg

1. A melegítést bekapcsoló gomb
2. Jelző lámpa
3. A csésze tálcája
4. A kávéscsésze vagy kanna
5. Kávéadagoló kanál
6. A magas hőmérsekletet kijelző LED

Kávé elkészítési javaslatok

Kávéfőzője a törökkávé főzésére készült. A következő táblázat szerint minden izlésnek megfelelő törökkávét főzhet.

A törökkávé készítésére ajánlott adagolás

	Fekete	Kevésbbé édes	Édes	Nagyon édes
Kávé	1 adag	1 adag	1 adag	1 adag
Cukor	--------	1 fél kockacukor vagy egy fél teáskanálnyi cukor	1 kockacukor vagy egy teáskanálnyi cukor	2 kockacukor vagy 2 teáskanálnyi cukor
Víz	Egy törökkávés csésze	Egy törökkávés csésze	Egy törökkávés csésze	Egy törökkávés csésze

Ez az adagolás egy személyre szól, 4 csésze kávéig lehet főzni, soha ne haladja meg a víztartály maximális szintjét

A referenciaként adott törökkávés csésze befogadóképessége 60 ml (átlagban) személyenként. A kávéfőzővel járó adagoló kanalat használja, sürítés nélkül.

Friss kávét használjon jobb és gazdagabb ízű kávét ér el.

Egy adag frissen darált kávé az ajánlott mennyiség, de többet is tehet, attól függően, hogy erősebb vagy gyengébb kávét kíván.

A kanna alját a lehető legszárazabban tartsa, mielőtt a kávét főzné, így elkerüli azt, hogy a kávécseppek egy zavaró sercegő zajt váltsanak ki.